



商城特色菜

商城地处大别山北麓,位于淮河流域上游,是著名的“鱼米之乡”和“中国炖菜之乡”。特殊的地理位置,良好的生态环境,优质的食物资源,厚重的文化底蕴,朴实的风土人情,地方传统菜精华与满清宫廷名菜的完美融合,造就了商城独特的饮食文化,形成以炖为主,炖、炒、焖、炸、蒸等多种烹饪技法并存,融南、北风味于一体的饮食风格。今天,就为大家介绍商城县的特色菜。

筒鲜鱼火锅

据《商城志》记载,战国时期,山民为逃避兵战,贮备食品,用荷叶包裹加有调味品的腌制鱼,放入毛竹筒内带进山里,存放一段时间后,熟制加工食用,故此得名“筒鲜鱼”。千百年来,当地农民习惯采用传统工艺腌制鱼块。食用时,加入特殊配料,烹制成筒鲜鱼火锅。其营养丰富,鱼肉鲜嫩,芳香可口,味道独特,深受人们喜爱,以至流传千古,经久不衰,成为商城菜肴之佳品。

韭菜豆腐渣

主料是采用特殊工艺发酵的霉变豆腐渣。在发酵过程中,除保留丰富的膳食纤维、钙等营养成分外,游离氨基酸含量成倍增长。用此豆腐渣块与韭菜一起炒制食用,不仅营养丰富,而且色泽鲜艳,鲜香可口。

野生松菇肉片汤

松树菇属名贵野生食用菌,分布范围小,多与松树根系共生,人工不能培植。此菇富含多元醇、天然多糖类活性物质,常有医治糖尿病、美颜健肤、预防肿瘤、抗核辐射等功效。以此菇与黑猪里脊肉为原料,烹制肉片汤,营养丰富,肉质肥厚,口感滑嫩,汤鲜味美。

鲢鱼山砂锅鱼

鲢鱼山水库坐落在商城县境内,属国家大型水库,水质优良,浮游生物丰富,盛产鳙鱼(胖头鱼)、鲢鱼和鲫鱼,其鱼肉雪白细嫩。以此鱼为原料,采用当地传统厨艺炖制的砂锅鱼,特别是炖制的砂锅鱼头,营养丰富,鱼肉鲜嫩,汤汁乳白,口感香浓,味道鲜美,肥而不腻。

青椒鸭蛋干

鸭蛋干是采用传统工艺,卤制而成的臭豆腐干,从清道光年间流传至今。其卤水由19种中草药配制而成。因豆腐干有臭鸭蛋味,故此得名“鸭蛋干”。卤汤使用年代愈久,其味愈醇。1942年,日军犯境,易家鸭蛋干二代传人易德增弃家逃难时,不顾其余财物,唯将装有陈年卤汤的瓦坛带走。返家时,将卤汤带回,继续使用。几十年来,原汤不弃,代代相传,沿用至今。用此豆腐干与青椒一起炒制食用,乳香利口,回味无穷,具有提神、健胃、软化血管等功效。

粉蒸黑猪肉

商城黑猪为古老的地方猪种,已获国家原产地商标注册。此猪以米糠、麦麸、红薯、玉米、野菜等为饲料,采用散养、熟食方式饲养而成,生长期长达10月以上。其猪肉属原生态有机食品,肉质鲜嫩,色泽鲜艳,富含氨基酸和微量元素。以黑猪的五花肉和炒制的熟米粉为原料,采用地方传统厨艺蒸制的粉蒸肉,肥瘦均匀,红白相间,嫩而不糜,肥而不腻,香味浓郁,甜中带咸,香烂可口,回味无穷。(屈万新)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



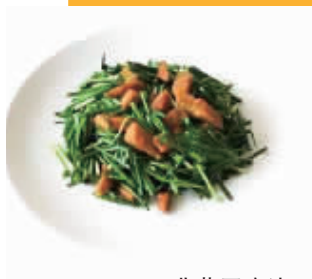
郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名



筒鲜鱼



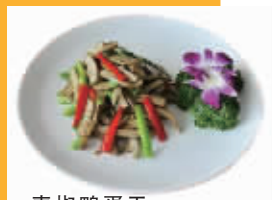
韭菜豆腐渣



野生松菇肉片汤



鲢鱼山砂锅鱼



青椒鸭蛋干



粉蒸黑猪肉